

# 1. August-Schiff 1 August Cruise

MS Wädenswil Aussendeck outer deck

## Vorspeisen Starters

<b>Blattsalat</b> Green salad		<b>9.80</b>
<b>Tomatensalat</b> mit Mozzarellineperlen <sup>G</sup> Tomato salad with mozzarelline pearls	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	<b>13.50</b> <b>17.50</b>

## Hauptspeisen Main courses

<b>Rindstatar</b> mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter (mild/mittel/scharf) <sup>ACGLMO</sup> Beefsteak tartare with onion rings, capers, toast and butter (mild/medium/hot)	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	<b>23.50</b> <b>32.00</b>
<b>Schottischer Rauchlachs</b> mit Meerrettichschaum, Toast und Butter <sup>ACDFGMO</sup> Scottish smoked salmon with horseradish cream, toast and butter	Vorspeise Starter Hauptgericht Main course	<b>23.00</b> <b>31.00</b>
<b>Wurst-Käsesalat</b> mit Zwiebeln und Gurken <sup>CGM</sup> Sausage and cheese salad with onions and gherkins		<b>17.50</b>
<b>Thonsalat</b> mit Zwiebeln und Gurken <sup>CD</sup> Tuna salad with onions and gherkins		<b>16.00</b>
<b>Schweinssteak</b> vom Grill mit Kräuterbutter serviert mit saisonalem Gartensalat und Melonenschnitt <sup>CGLMO</sup> Grilled pork steak with herb butter served with seasonal garden salad and melon slice		<b>31.50</b>
<b>Eglifilets</b> im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln <sup>ACDGM0</sup> Fillets of perch in beer batter served with tartar sauce and boiled potatoes		<b>33.00</b>
<b>Rustico Pecorino</b> gefüllt mit Feigen, Pecorino-Käse und Senf in Nussbutter geschwenkt <sup>ACFGHMO</sup> Rustico Pecorino stuffed with figs, Pecorino cheese and mustard, pivoted in nut butter		<b>26.00</b>

## Desserts Desserts

<b>Heissi Liebi</b> lauwarmer Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm <sup>G0</sup> Warm raspberries with vanilla ice cream and cream		<b>13.50</b>
<b>Coupe Zürisee</b> Vanilleglace mit ½ Pfirsich (Melba), Erdbeertopping und Rahm <sup>G0</sup> Vanilla ice cream with half a peach (Melba), strawberry topping and cream		<b>12.50</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm <sup>F0</sup> Vanilla ice cream, chocolate sauce and cream		<b>12.50</b>
<b>Caramelköppli</b> mit Rahm <sup>ACG</sup> Crème caramel served with cream		<b>8.80</b>
<b>Zuger Kirschtorte</b> , Konditorei Treichler, Zug <sup>ACGH</sup> Cherry cake, Treichler pastry shop, Zug		<b>8.80</b>
<b>Vacherin-Eistorte</b> mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich <sup>CG</sup> Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla, Hotz pastry shop, Zurich		<b>8.80</b>

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.  
Allergenic information – see separate sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Prices in Swiss Francs, VAT included